

RINGKASAN

SANTI YUNITA HUTAURUK Keempukan dan pH Daging Ayam Niaga Petelur Afkir Dengan Lama Pembaluran Ekstrak Daun Pepaya (*Carica Papaya L.*). Penelitian bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama waktu pembaluran pada daging afkir, dan waktu pembaluran ekstrak daun pepaya (*Carica Papaya L.*) terhadap keempukan dan pH daging ayam niaga petelur afkir bagian dada. Materi yang digunakan adalah ekstrak daun pepaya dan daging ayam niaga petelur afkir bagian dada, dan peubah yang digunakan adalah keempukan dan pH. Metode yang digunakan adalah metode eksperimen menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 5 ulangan. Daging ayam niaga petelur afkir bagian dada yang dibalur ekstrak daun pepaya selama 5 menit (R_0), 35 menit (R_1), 65 menit (R_2), 95 menit (R_3). Berdasarkan hasil penelitian rata-rata pH daging ayam niaga petelur afkir bagian dada P_0 : 5,84, P_1 : 5,65, R_2 : 5,51, R_3 : 5,49. Keempukan R_0 : 0,062 mm/g/dt, R_1 : 0,063 mm/g/dt, R_2 : 0,069 mm/g/dt, R_3 : 0,073 mm/g/dt. Hasil analisis variansi menunjukkan bahwa daging ayam niaga petelur afkir bagian dada yang dibalur ekstrak daun pepaya (*Carica Papaya L.*), dengan lama pembaluran yang berbeda berpengaruh nyata ($P < 0,05$) menurun secara linier pH daging dan berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) dan meningkat secara linier keempukan daging. Kesimpulan lama pembaluran daging ayam niaga petelur afkir menggunakan ekstrak daun pepaya sampai dengan 95 menit dapat menurunkan pH dan meningkatkan keempukan.

Kata Kunci : Daging Ayam Niaga, pH, Keempukan

SUMMARY

SANTI YUNITA HUTAURUK Tenderness and pH of Layer Chicken Meat with a Length of Rinsing Time of Papaya Leaf Extract (*Carica Papaya L.*). The aim of the study was to determine the effect of the length of the rinsing time of layer end-period meat, and the time of sprinkling of papaya leaf extract (*Carica Papaya L.*) on tenderness and pH of commercial layer end-period chicken meat on the chest. The material used was papaya leaf extract and commercial chicken layer chicken, end-period parts of the chest, and the variables used were tenderness and pH. The method used was the experimental method using a completely randomized design (CRD) with 4 treatments, namely layer chicken commercial end-period meat chest parts covered by papaya leaf extract for 5 minutes (R_0), 35 minutes (R_1), 65 minutes (R_2), 95 minutes (R_3). Based on the results of the study, the average pH of laying chicken commercial end-period meat by chest parts R_0 : 5.84%, R_1 : 5.65%, R_2 : 5.51, R_3 : 5.49%. Tenderness R_0 : 0.062 mm / g / dt, R_1 : 0.063 mm / g / dt, R_2 : 0.069 mm / g / dt, R_3 : 0.073 mm / g / dt. The results of the variance analysis showed that the layer chicken meat rejected by the chest part in the papaya leaf extract (*Carica Papaya L.*), with different lengths of rafting had significant ($P < 0.05$) decreases linearly pH meat and had a very significant effect ($P < 0.01$) and decreases increased linearly meat tenderness. The conclusion is that the long stretch of commercial laying chicken meat using papaya leaf extract is up to 95 minutes could decreases pH and increases tenderness.

Keywords :Commercial Chicken Meat, pH, Tenderness

